

21^a SETMANA GASTRONÒMICA

de la NYORA i el LLAGOSTI GUARDAMAR del SEGURA

del 2 al 8 de JUNY 2025

CLUB NÀUTICO · EL JARDÍN
HOTEL EDEN MAR · LE BLEU · ORIGEN



GUARDAMAR DEL SEGURA ^{ÉS} GASTRONOMIA



AJUNTAMENT DE
GUARDAMAR
DEL SEGURA

GUAR
DAMAR
AMAR



GUARDAMARTURISMO.COM



G

uardamar del Segura i la seua restauració tornen amb la 21a Setmana Gastronòmica de la Nyora i el Llagostí, amb els seus dos productes més emblemàtics com són ara la nyora i el llagostí.

Aquesta setmana gastronòmica ha esdevingut un referent de la cuina valenciana, espanyola i europea. Són molts els amants de la gastronomia que no es perden aquesta cita anual que té lloc en la primera quinzena de juny.

Els esperem a Guardamar —del 2 al 8 de juny del 2025— en cinc dels nostres restaurants més prestigiosos. Els seus menús de dinar i sopar han d'incloure la nyora i el llagostí dintre d'una cuina tradicional, mediterrània i d'innovació. Aquests restaurants són:

**Club Náutico, El Jardín, Hotel Eden Mar,
Le Bleu y Origen**

*Benvinguts a la Setmana Gastronòmica
i bon profit.*

José Luis Sáez Pastor
Alcalde de Guardamar del Segura

NYORA_{de} Guardamar

La nyora és una pebrera vermella de la varietat “bola” essencial en la tradició gastronòmica de Guardamar. És carnosa i d'intens sabor. S'usa, generalment, com a espècia. Aporta color, sabor i aroma.

Les dunes de Guardamar, amb la seua fina arena i el clima mediterrani, reuneixen les condicions idònies per al cultiu i tractament de la nyora, que necessita un assecat especial mitjançant túnels solars, tenint com a substrat les arenes de les dunes.



LLAGOSTÍ_{de} Guardamar

El llagostí de Guardamar és un producte autòcton, de temporada, que es pesca des de mitjan maig fins a la darreria d'agost en la zona de confluència entre l'aigua dolça de la gola del riu Segura i l'aigua salada de la mar. És un llagostí bonic, compacte, de carn atapeïda i amb unes tonalitats blavoses en la cua que el fan fàcilment identificable.

És el producte estrela de la Confraria de Pescadors i, en la subhasta que té lloc en la Llotja, té venda directa al consumidor.



RESTAURANT CLUB NÁUTICO GUARDAMAR

Avda. del Port s/n [al costat de la llotja pesquera]

Tel. 96 672 82 94 - 618 380 791

Horari servei menú: 13:00 h - 21:00h

MENÚ

Aperitiu

- Xopets de llagostins amb crema
a la mostassa

Entrants

- Saquets de bacallà i llagostins amb mel
- Ensalada de lluç amb maionesa de nyora
- Ceviche de llagostins i mango amb llima
i llimó

Plat principal

- Llobarro farcit amb salsa de nyora i llagostins

Postres

- Gelat de nyora i llagostins

CELLER

Vins D.O. Alacant

Cervesa, refrescs, aigua mineral

Café o infusions



PREU: 42 €

per persona

[IVA inclòs]

RESTAURANT EL JARDÍN

Avda. de la Llibertat, 64

Tel. 96 572 83 40

Horari servei menú:

13:00 h - 15:30 h / 20:00 h - 22:30 h

MENÚ

- Taco de llagostí i nyora
- Bonítol curat, bresquilla i nyora
- *Bruschetta* de *burrata* i tartar de llagostí
- *Royal de foie*, llagostins i nyora
- Borreta alacantina de bacallà,
llagostins i nyora

Postres

- Xocolata, nyora i gelat
de llet cremada d'ovella

CELLER

Vins D.O. Alacant

Cervesa, aigua

Café



PREU: 45 €

per persona

[IVA inclòs]

HOTEL EDEN MAR

Avda. del Mediterrani, 19

Tel. 96 572 92 13

Horari servei menú: 13:30 h - 15:30 h

MENÚ

Aperitiu

- Crema *parmentier* a la nyora amb carpaccio de llagostins de Guardamar

Entrants

- Ensalada de bonítol i anguila fumada
- Caneló d'albergínia farcit de llagostins i porro amb mel
- Pa bao farcit de polp a la cervesa amb mussolina de *sriracha* i nyora

Plat principal

- Lluç farcit de llagostins de Guardamar i trompeta de la mort amb sal de nyora

Postres

- *Mousse* de xocolata blanca amb melmelada de nyora

CELLER

Vins de D.O. Alacant

Cervesa, aigua

Café



PREU: 46 €

per persona

[IVA inclòs]

RESTAURANT LE BLEU

Avda. Cervantes cantonada Azorín, 22

Tel. 638 294 197

Horari servei menú:

13:00 h - 16:00 h / 19:00 h - 22:30 h

MENÚ

Pícnic de benvinguda

- Mini nyora de paté de llagostí
- Gilda 3.0
- Vermut de nyora Le Bleu

Entrants individuals

- Cassoleta de pasta fullada de llagostí i meló
- Mandonguilla de bacallà i biscaïna de nyora
- Pastís de creïlla, tartar de vedella i amaniment de nyora
- Sopa *acevichada* de llagostí, coco i fenoll

Plats principals

- Canelons de llagostí i rap amb crema del seu suc i beixamel de nyora
- Magret d'ànec, dolç de nyora i *parmetier* de xirivia

Postres

- Púding de nyora, crumble i escuma

CELLER

Vins D.O. Alacant, cervesa, refrescs, aigua

Café i servei de pa inclòs



PREU: 50 €

per persona

[IVA inclòs]

RESTAURANT ORIGEN

Avda. Cervantes s/n – cantonada Paraguai 8

Tel. 681 980 838

Horari servei menú:

13:00 h – 16:00 h / 20:00 h – 22:30 h

MENÚ

Aperitiu

- Bloody Mary de nyora

Entrants

- *Carpaccio* de llagostí, brots i adobats
- Llagostí *kataifi* sobre crema de nyora i botàriga de rovell curat
- Causa *limeña* d'alvocat, ceba adobada i llagostins

Plats principals

- Moll cruixent d'arròs amb salsa marinera i nyora
- Carré de corder a baixa temperatura amb *parmentier* de tòfona

Postres

- Caneló de tiramisú, *crumble* de cacau i nyora salsa *amaretto*

CELLER

Vins D.O. Alacant

Cervesa, refrescs, aigua, café



PREU: 45 €

per persona

[IVA inclòs]

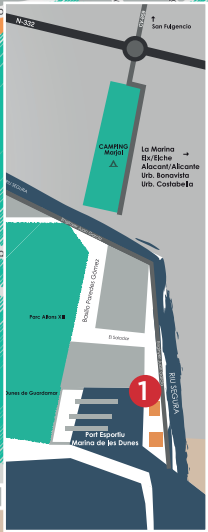
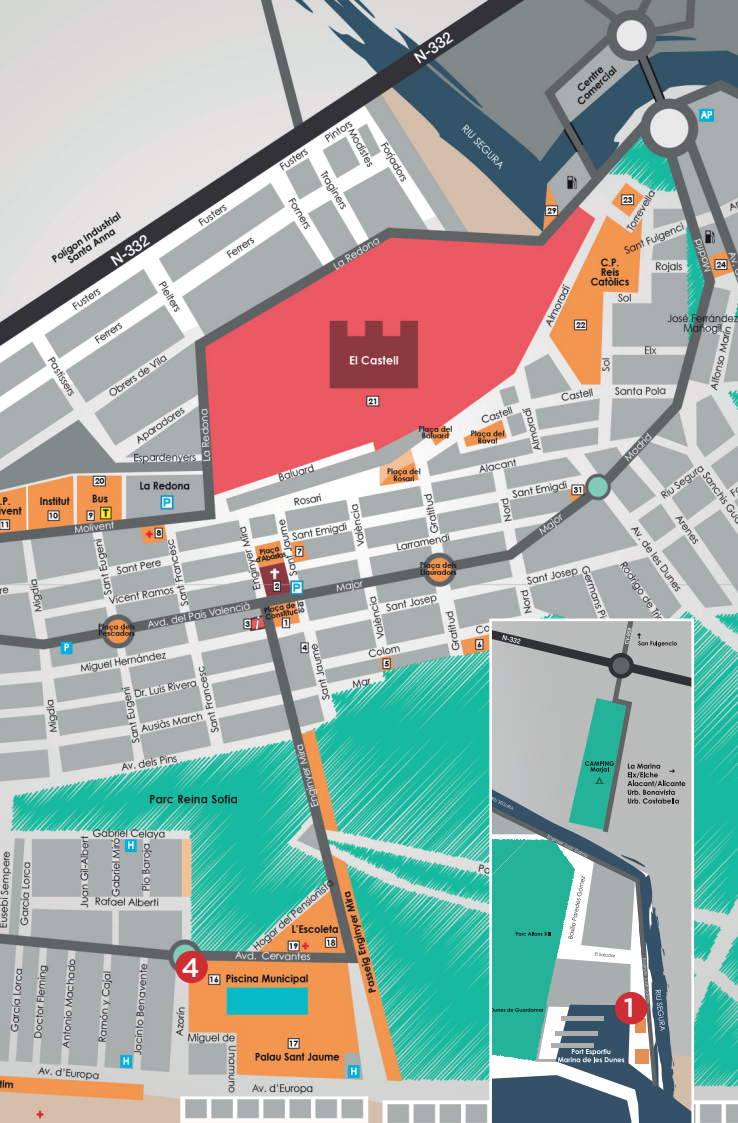


Guardamar del Segura

- 1 CLUB NÁUTICO
- 2 EL JARDÍN
- 3 HOTEL EDEN MAR
- 4 LE BLEU
- 5 ORIGEN



Platja Cent



Platja de Babilònia